

## MENÚ PREMIERE

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Milhojas de Jamón de Viena y Queso // Queso de Cabra con Cebolla Confitada // Salmón Marinado con Salsa de Soja // Gazpacho de Fresón con Berberecho // Brocheta de Gamba en vaso con Salsa Rosa // Cesta de Tacos de Queso Manchego // Huevo de Codorniz con Jamón // Trufa de Muse de Pato con Piñones // Bombón de Piña, Membrillo y Cecina

Vino Blanco de Rioja – Vino Tinto de Rioja – Agua Mineral – Refrescos – Cerveza – Martini – Zumos

\*La duración será de unos 15 minutos

### PRIMER PLATO

Cóctel de Mariscos con Frutos del Mar.

### PESCADOS

Lomos de Lubina rellena de Crema de Boletus en Salsa de Almendras, Salteado de Verdura y Patatita al Vapor.

### CARNES

Centro de Solomillo Ibérico Mechado con Queso al Pesto, Salsa de Mousse de Pato, Pastel de Manzana y Tomate Asado.

### VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

### POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.

Café e Infusiones.

Cava.

### LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(\*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO MENÚ PREMIERE: 63,00 €. (10% IVA no incluido).

\*Válido hasta 15 junio de 2018